

A.S. 2025/2026

I.I.S. Arturo Prever Pinerolo (TO)

PROGRAMMAZIONE ANNUALE

CLASSI TERZE

**DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
(A031)**

Docenti:

De Luca Filippo, Gibboni Alessandra, Giambianco Giuseppe, Patitucci Roberta, Franchina Riccardo.

CLASSI TERZE ENOGASTRONOMIA / SALA E VENDITA: 5 ore di cui 2 in compresenza con il docente ITP di CUCINA/SALA E VENDITA. (165 ore annue)

CLASSI TERZE PASTICCERIA: 4 ore settimanali di cui 2 con docente ITP di pasticceria (132 ore annue)

CLASSI TERZE ACCOGLIENZA : 1 ora settimanale (33 ore annue)

LIBRI DI TESTO:

Classi terze cucina / sala / pasticceria

Silvano Rodato "Alimentazione oggi" + quaderno operativo - Ed. CLITT

Classi terze accoglienza turistica

Silvano Rodato "Alimenti, turismo e ambiente" + quaderno operativo - Ed. CLITT

OBIETTIVI MINIMI

Classi terze enogastronomia e servizi di sala e vendita

Individuare le principali informazioni nutrizionali nella tabella di composizione chimica degli alimenti. Saper realizzare un semplice calcolo calorico. Individuare le principali caratteristiche merceologiche e nutrizionali di bevande e alimenti. Individuare i prodotti tipici del territorio.

Classi terze accoglienza turistica

Individuare le caratteristiche merceologiche e nutrizionali di bevande e alimenti. Individuare le caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli ingredienti dei prodotti dolciari e da forno.

Classi terze opzione pasticceria

Individuare le caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli ingredienti dei prodotti dolciari e da forno. Conoscere il concetto di Qualità. Conoscere i fondamenti di microbiologia: il microscopio ottico, i terreni di coltura e i tipi di semina più utilizzati. Conoscere le caratteristiche dei principali microrganismi.

CLASSI TERZE ENOGASTRONOMIA

1 UdA ordinaria: Alimenti di origine vegetale

Competenza in uscita n. 4

Competenze intermedie	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.
Chiave di cittadinanza	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
Abilità	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.
Conoscenze	Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime e dei prodotti/servizi
Contenuti	Caratteristiche merceologiche di cereali e derivati, tuberi; ortaggi e frutta; legumi; oli e grassi (Sezione A, unità 2, lezioni 1,2,3) (Sezione A, unità 4, lezione 1)

Testo di riferimento: Silvano Rodato "Alimentazione oggi" Ed. CLITT

Periodo di svolgimento: primo quadrimestre

Strumenti e metodologie utilizzati: Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet

2 UdA ordinaria: Alimenti di origine animale

Competenza in uscita n. 4

Competenze intermedie	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.
Chiave di cittadinanza	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
Abilità	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.
Conoscenze	Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime e dei prodotti/servizi
Contenuti	Caratteristiche merceologiche di carne, pesci uova; latte e derivati (Sezione A, unità 3, lezioni 1, 2, 3, 4)

Testo di riferimento: Silvano Rodato "Alimentazione oggi" Ed. CLITT

Periodo di svolgimento: primo / secondo quadrimestre

Strumenti e metodologie utilizzati: Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet

3 UdA ordinaria: Confezioni ed etichette alimentari

Competenza in uscita n. 3

Competenze intermedie	Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.
Chiave di cittadinanza	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
Abilità	Leggere e interpretare le etichette alimentari
Conoscenze	Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.
Contenuti	Le informazioni riportate in etichetta e la loro importanza (Sezione A, unità 1, lezione 4)

Testo di riferimento: Silvano Rodato “Alimentazione oggi” Ed. CLITT

Periodo di svolgimento: primo / secondo quadrimestre

Strumenti e metodologie utilizzati: Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet

4 UdA ordinaria: Alimentazione equilibrata, calcolo calorico e tipologie dietetiche nella ristorazione.

Competenza in uscita n. 4

Competenze intermedie	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi / menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.
Chiave di cittadinanza	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
Abilità	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.
Conoscenze	Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime e dei prodotti/servizi.
Contenuti	Alimenti e dieta equilibrata; tipologie dietetiche nella ristorazione; calcolo calorico - nutrizionale (Sezione B, unità 7, lezioni 4, quaderno operativo)

Testo di riferimento: Silvano Rodato "Alimentazione oggi" Ed. CLITT

Periodo di svolgimento: primo / secondo quadrimestre

Strumenti e metodologie utilizzati: Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet.

NOTA: E' parte integrante di questo Piano di lavoro la UdA multidisciplinare asse scientifico-tecnologico e professionale chiamata "Organizzazione di un evento con prodotti tipici del territorio" contenuta nel Piano delle UdA di Istituto al quale si fa riferimento.

CLASSI TERZE PASTICCERIA

1 UdA ordinaria: Alimenti di origine vegetale

Competenza in uscita n. 4

Competenze intermedie	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.
Chiave di cittadinanza	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
Abilità	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.
Conoscenze	1 Elementi di dietetica e nutrizione. 2 Criteri di scelta delle materie prime e dei prodotti/servizi .
Contenuti	Caratteristiche merceologiche di cereali e derivati, tuberi; ortaggi e frutta; legumi (Sezione A, unità 2, lezioni 1,2,3); oli e grassi (Sezione A, unità 4, lezione 1); dolcificanti e altri alimenti accessori: zucchero, miele, cioccolato (Sezione A, unità 4, lezione 2, 3)

Testo di riferimento: Silvano Rodato "Alimentazione oggi" Ed. CLITT

Periodo di svolgimento: primo quadrimestre

Strumenti e metodologie utilizzati: Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet

2 UdA ordinaria: Alimenti di origine animale

Competenze in uscita n. 4

Competenze intermedie	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.
Chiave di cittadinanza	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
Abilità	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione (competenza 5). Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti (competenza 5)
Conoscenze	Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime e dei prodotti/servizi. Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico (competenza 5) Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari (competenza 5)
Contenuti	Caratteristiche merceologiche di uova; latte e derivati (Sezione A, unità 3, lezioni 3, 4)

3 UdA Microbiologia dei prodotti da forno

Competenza in uscita n. 5

Competenze intermedie	Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.
Chiave di cittadinanza	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
Abilità	Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti
Conoscenze	Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari
Contenuti	Caratteristiche generali dei microrganismi: classificazione dei microrganismi in base alla colorazione, in base al metabolismo energetico ed alla forma (dispensa docente)

Testo di riferimento: Silvano Rodato "Alimentazione oggi" Ed. CLITT

Periodo di svolgimento: primo / secondo quadrimestre

Strumenti e metodologie utilizzati: Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet, appunti e dispense del docente.

4 UdA ordinaria: Alimentazione equilibrata, calcolo calorico e tipologie dietetiche nella ristorazione.

Competenza in uscita n. 4

Competenze intermedie	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi / menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.
Chiave di cittadinanza	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
Abilità	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.
Conoscenze	1 Elementi di dietetica e nutrizione. 2 Criteri di scelta delle materie prime e dei prodotti/servizi
Contenuti	Alimenti e dieta equilibrata; calcolo calorico - nutrizionale (Sezione B, unità 7, lezioni 4, quaderno operativo)

Testo di riferimento: Silvano Rodato "Alimentazione oggi" Ed. CLITT

Periodo di svolgimento: primo / secondo quadrimestre

Strumenti e metodologie utilizzati: Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet.

5 UdA ordinaria: Confezioni ed etichette alimentari

Competenza in uscita n. 3

Competenze intermedie	Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.
Chiave di cittadinanza	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
Abilità	Leggere e interpretare le etichette alimentari
Conoscenze	Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.
Contenuti	Le informazioni riportate in etichetta e la loro importanza (Sezione A, unità 1, lezione 4)

Testo di riferimento: Silvano Rodato “Alimentazione oggi” Ed. CLITT

Periodo di svolgimento: primo / secondo quadrimestre

Strumenti e metodologie utilizzati: Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet .

NOTA: E' parte integrante di questo Piano di lavoro la UdA multidisciplinare asse scientifico-tecnologico e professionale chiamata “Organizzazione di un evento con prodotti tipici del territorio” contenuta nel Piano delle UdA di Istituto al quale si fa riferimento.

CLASSI TERZE LAB. SALA E VENDITA

1 UdA ordinaria: Alimenti di origine vegetale

Competenza in uscita n. 4

Competenze intermedie	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.
Chiave di cittadinanza	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
Abilità	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.
Conoscenze	Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime e dei prodotti/servizi
Contenuti	Caratteristiche merceologiche di cereali e derivati, tuberi; ortaggi e frutta; legumi; (Sezione A, unità 2, lezioni 1,2,3); oli (Sezione A, unità 4, lezione 1); vino, birra, superalcolici (Sezione A, unità 5, lezioni 3, 4)

Testo di riferimento: Silvano Rodato "Alimentazione oggi" Ed. CLITT

Periodo di svolgimento: primo quadrimestre

Strumenti e metodologie utilizzati: Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet

2 UdA ordinaria: Alimenti di origine animale

Competenza in uscita n. 4

Competenze intermedie	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.
Chiave di cittadinanza	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
Abilità	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.
Conoscenze	Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime e dei prodotti/servizi
Contenuti	“Cenni”: caratteristiche merceologiche di carne, pesci, uova; latte e derivati; grassi di origine animale (Sezione A, unità 3, lezioni 1, 2, 3, 4)

Testo di riferimento: Silvano Rodato “Alimentazione oggi” Ed. CLITT

Periodo di svolgimento: primo / secondo quadrimestre

Strumenti e metodologie utilizzati: Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet

3 UdA ordinaria: Confezioni ed etichette alimentari

Competenza in uscita n. 3

Competenze intermedie	Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.
Chiave di cittadinanza	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
Abilità	Leggere e interpretare le etichette alimentari
Conoscenze	Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.
Contenuti	Le informazioni riportate in etichetta e la loro importanza (Sezione A, unità 1, lezione 4)

Testo di riferimento: Silvano Rodato “Alimentazione oggi” Ed. CLITT

Periodo di svolgimento: primo / secondo quadrimestre

Strumenti e metodologie utilizzati: Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet

4 UdA ordinaria: Alimentazione equilibrata, calcolo calorico e tipologie dietetiche nella ristorazione.

Competenza in uscita n. 4

Competenze intermedie	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi / menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.
Chiave di cittadinanza	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
Abilità	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.
Conoscenze	Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime e dei prodotti/servizi
Contenuti	Alimenti e dieta equilibrata; tipologie dietetiche nella ristorazione; calcolo calorico - nutrizionale anche di un cocktail (Sezione B, unità 7, lezioni 4, quaderno operativo)

Testo di riferimento: Silvano Rodato "Alimentazione oggi" Ed. CLITT.

Periodo di svolgimento: primo / secondo quadrimestre

Strumenti e metodologie utilizzati: Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet.

NOTA: E' parte integrante di questo Piano di lavoro la UdA multidisciplinare asse scientifico-tecnologico e professionale chiamata "Organizzazione di un evento con prodotti tipici del territorio" contenuta nel Piano delle UdA di Istituto al quale si fa riferimento.

CLASSE TERZA ACCOGLIENZA

1 UdA ordinaria: Turismo e risorse enogastronomiche in Italia, qualità degli alimenti

Competenza in uscita n. 11

Competenze intermedie	Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.
Chiave di cittadinanza	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
Abilità	Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza. Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento. Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.
Conoscenze	Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio. Prodotti e servizi tipici del territorio: marchi DOP, IGP e STG
Contenuti	Aspetti storici dell'alimentazione (Sezione A, unità 1, lezione 1); turismo ed enogastronomia regionale italiana (Sezione C, unità 8, lezione 1 (lettura), 2, 3, 4); Marchi DOP, IGP e STG (Sezione A, unità 1, lezione 4)

Testo di riferimento: S. Rodato “Alimenti, turismo e ambiente” Ed. CLITT

Periodo di svolgimento: primo / secondo quadrimestre

Strumenti e metodologie utilizzati: Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet.

NOTA: E' parte integrante di questo Piano di lavoro l' UdA multidisciplinare “Al Front Office: tutte le fasi del ciclo cliente” asse scientifico-tecnologico e professionale contenuta nel Piano delle UdA di Istituto al quale si fa riferimento.

Pinerolo, 05 Ottobre 2025